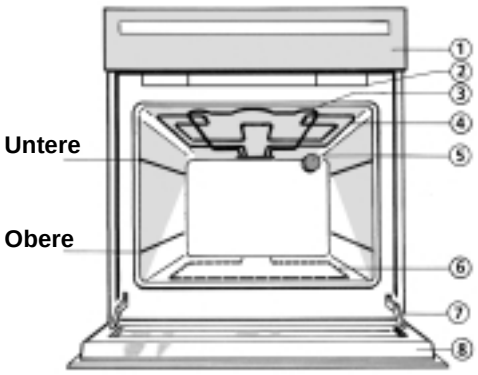
OBU 205

DE AT BE

PRODUKT ANGABEN BLATT

for IKEA® from Whirlpool®

BACKOFEN



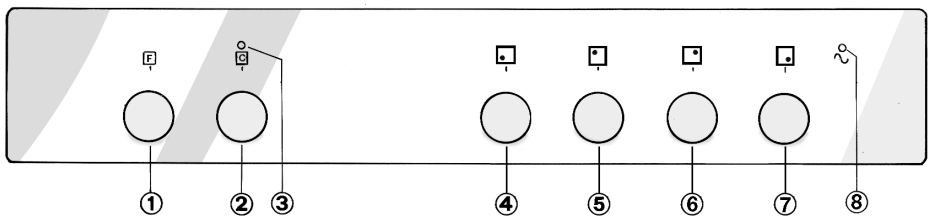
Obere...Untere : Einschubebene

1. Bedienfeld
2. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
3. Oberer Heizwiderstand
4. Grill-Element (kann niedriger gestellt werden)
5. Innenbeleuchtung
6. Unterer Heizwiderstand (nicht sichtbar)
7. Türscharniere
8. Kühle Backofentür

Zubehör :

- Rost
- Backblech
- Fettpfanne

BEDIENFELD



1. Wahlschalter für die Ofenfunktionen
2. Temperaturschalter des Ofens
3. Temperaturanzeigeleuchte
4. Bedienknopf der Kochmulde
   0 — 1 ... 10 — *
5. Bedienknopf der Kochmulde
   0 — 1 ... 10 — *
6. Bedienknopf der Kochmulde
   0 — 1 ... 10 — — *
7. Bedienknopf der Kochmulde
   0 — 1 ... 10 — — *
8. Kochmulden-Betriebsanzeige

***Die Bedienknöpfe der Kochmulde sind nicht vertauschbar. Nach Reinigung oder einem Wartungseingriff müssen sie wieder in ihre Originalsitzen eingesetzt werden (siehe das o.a. Diagramm neben jedem Bedienknopf).**

Hinweis.: Solange die Kochmulde oder der Backofen in Betrieb sind, läuft das Kühlgebläse kontinuierlich mit unterschiedlichen Drehzahlen je nach Temperatur der Bauteile.

Das Kühlgebläse kann nach dem Ausschalten des Gerätes für die erforderliche Zeit weiter laufen, um eine aureichende Abkühlung der Bauteile und der angrenzenden Kücheneinheiten zu gewährleisten.

BACKOFENFUNKTIONEN

0 Aus

Innenbeleuchtung

UNTERHITZE

Verwendung:

- Zum Fertigbacken von Obst- und Käsekuchen.
- Zum Andicken von Saucen.

Verwenden Sie die Unterhitze für die letzten 10 bis 15 Minuten der Garzeit.

OBER- UND UNTERHITZE

Verwenden Sie diese Funktion, wenn sich alle Speisen auf derselben Einschubebene befinden.

- Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und stellen Sie die Speisen in den Garraum, sobald die rote Temperaturanzeigenleuchte erloschen ist.
- Bei Verwendung der Ober- und Unterhitze sollten Sie das Backblech bzw. den Rost am besten auf der zweiten Ebene einschieben.

GRILLFUNKTION

Verwenden Sie die Grillfunktion zum Garen kleiner Fleischstücke (Steaks, Würstchen) und zum Toasten.

- Die Backofentür muss beim Backen geschlossen sein.
- Heizen Sie den Grill ca. 5 Minuten vor.
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und stellen Sie die Fettpfanne darunter. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.
- Wenden Sie das Fleisch nach Ablauf der halben Garzeit.

EINSCHALTEN DES BACKOFENS

Drehen Sie den Wahlschalter auf das gewünschte Symbol.
Die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturschalters im Uhrzeigersinn ein.

Die rote Temperaturanzeigeleuchte schaltet sich ein.

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die rote Temperaturanzeigeleuchte.

Ende des Backvorgangs:

- Drehen Sie die Bedienknöpfe auf AUS (0 - •) zurück.

KOCHMULDENFUNKTIONEN

Auf den Bedienknöpfen der Kochmulde sind eine Temperaturskala für die verschiedenen Hitzestufen und eine Reihe von Funktionssysmbolen angebracht.

WARMHALTEN DER SPEISEN

Bei dieser Funktion werden die Speisen nach dem Kochen durch Verwendung einer niedrigen Hitzestufe warmgehalten.

Vorgehensweise:

1. Drehen Sie den Knopf auf .
2. Um die Warmhaltefunktion abzuschalten, drehen Sie den Knopf auf die Position.

ZWEIKREISKOCHZONE (ABHÄNGIG VOM GERÄTEMODELL)

Diese Funktion ist an der linken vorderen und linken hinteren Platte verfügbar. Die Zweikreiskochzonenfunktion vergrößert den erwärmten Bereich der Kochmulde, so dass Sie größere, ovale oder rechteckige Pfannen benutzen können.

Vorgehensweise:

1. Drehen Sie den Knopf auf und warten Sie ab, bis der Restwärmeanzeiger der gewählten Kochplatte zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie die gewünschte Kochstärke ein, indem Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Restwärme-Kontrollampe bleibt eingeschaltet, um den Betrieb der Kochmulde anzuzeigen.
3. Um die Funktion abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf auf **“0”**zurück.

SCHNELLKOCHFUNKTION

Mit dieser Funktion kann Wasser schnell zum Sieden gebracht werden; Die Schnellkochfunktion bleibt für eine voreingestellte Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet die Kochmulde wieder automatisch auf die höchste Kochstufe um. Die Schnellkochfunktion kann auch bei bereits begonnenem Kochvorgang eingeschaltet werden.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass Sie einen Topf auf die Kochmulde gestellt haben, bevor Sie die Schnellkochfunktion einschalten, da sonst die Keramikoberfläche beschädigt werden kann.
Die für die Schnellkochfunktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Modelle von Glaskeramik-Kochmulden gewährleistet.

Vorgehensweise:

1. Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.
2. Drehen Sie den Knopf auf .

SCHMELZSTUFE

Die Funktion dient zum Aufgehen von Teig, Weichmachen der aus dem Kühlschrank genommenen Butter, Warmhalten des Babyfläschchens oder des Kleinkinderbreis, für die Yoghurtherstellung, Schmelzen von Schokolade usw...
Diese Funktion kann nur eingeschaltet werden, wenn die Restwärme-Kontrollampe aufleuchtet.

Vorgehensweise:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Restwärmeanzeiger der entsprechenden Kochzone eingeschaltet ist.
2. Drehen Sie den Knopf auf .
3. Zum Ausschalten der Funktion den Bedienknopf weiterdrehen.

Dieses Symbol entspricht keiner Kochmuldenfunktion; Das Heizelement ist ausgeschaltet.